

Fibra Humeda de Manzana

DESCRIPCION

La Fibra Húmeda de Manzana es preparada con pomasa de manzana obtenida del proceso de jugo de manzana.

La Fibra Húmeda de Manzana es macerada, tamizada, inactivada, filtrada y envasada asépticamente para asegurar su inocuidad y conservación. Todas las materias primas y procesos relacionados con este producto son conforme a buenas practicas de manufactura y bajo estrictas condiciones sanitarias.

La Fibra Húmeda de Manzana es No GMO y libre de alergenos. Aditivos: Acido Ascórbico.

La Fibra Húmeda de Manzana es preparada de acuerdo con HACCP y regulaciones de BPF.

CERTIFICACIONES

Kosher y Halal.

ANALISIS FISICO/QUIMICO

- Brix : Mínimo 3
- pH : 3,4 – 4,2
- Acidez : Mínimo 0,20 % w/w como ácido málico
- Ácido Ascórbico : Mínimo 300 ppm
- Solidos Insolubles : Mínimo 40%
- Pesticidas y metales pesados : Conforme a la regulación de FDA y países de destino.

OLOR Y SABOR

Típico de manzanas frescas libre de sabores y olores extraños.

MICROBIOLOGIA

- Recuento Total : Máximo 50 ufc/mL
- Hongos y Levaduras : Máximo 50 ufc/mL
- Coliformes : Negativo

La información analítica indicada es una guía típica, a nuestro mejor conocimiento verdadero y preciso, que puede ser adaptada a la especificación final de cada cliente.

ETIQUETADO

Nombre del producto y del fabricante, fecha de producción, país de origen, número de envase, Brix, peso neto y bruto, volumen en galones e identificación de orden de compra. Cualquier información adicional puede ser añadida de acuerdo con el requerimiento del cliente.

EMBALAJE

Tambores metálicos de 55 galones en envasado aséptico, tapa abierta con doble bolsa interior de polietileno aséptica. Envasado Aséptico.

ALMACENAJE

Ambiente

VIDA UTIL

Dos años a temperatura ambiente